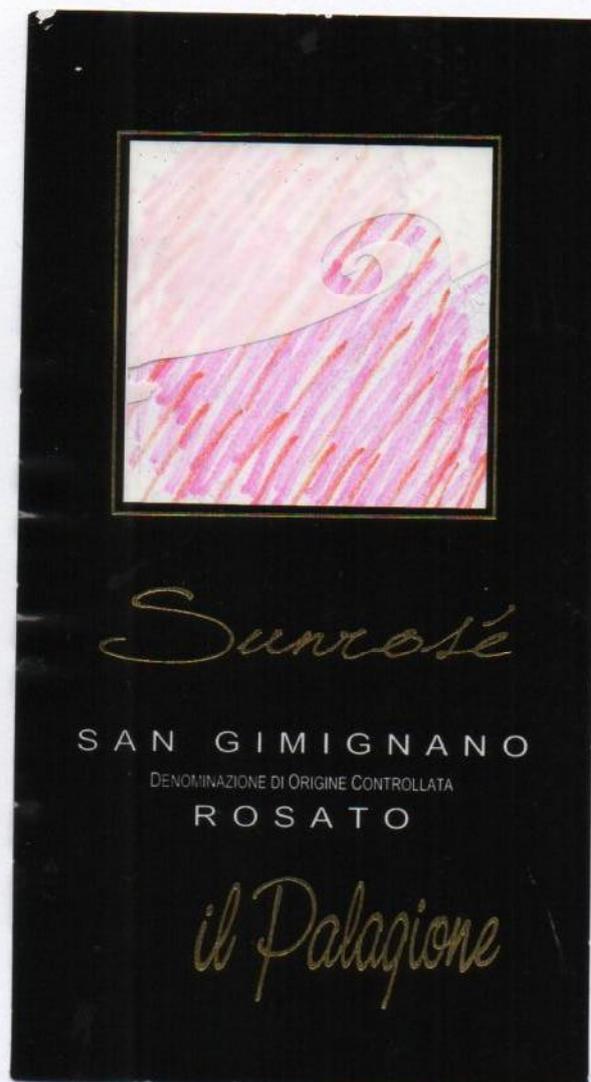


917	2-apr-14	EVE NTO	IL FONTANILE – IL PALAGIONE		GENEROSOS SECOS	.
2013	13,5°	PRO DUTT ORE	IL PALAGIONE		ESPUMOSOS	.
€ 0,0	provenienza	NO ME	SUNROSE'		ROSADOS	XXX
DOC IGT			SAN GIMIGNANO		TIPO LOGI A	ROSATO
persistenz 1-5			vitigni		Commento breve	
acidità 1-5			SANGIOVESE		AROMI FLOREALI TENUI IN BOCCA FRESCO E BEVERINO MA SENZA ESALTARE. UN TENTATIVO	
Giudizio 1-10					MOSSO	
Z					FRIZZANTE	
Z					SECCO	
Z					ABBOCCATO	
Z					DOLCE	
2	2,5	6,2			XXX	



OTTENUTO PER PRESSIONE VENDEMMIA ANTICIPATA SOLO 3 ORE SULLE BUCCE

E' un dato di fatto che in Italia non si è sviluppata diffusamente una gran tradizione di vini rosati. Esistono alcune zone storicamente vocate a questa tipologia, la Puglia, il Garda, l'Abruzzo e poche altre. Però negli ultimi anni i consumatori sono sempre più andati alla ricerca di vini da poter essere bevuti nella calura estiva a temperature fresche e potendo accompagnare piatti sia di carne che di pesce. La risposta del mercato è stata un aumento di proposta dei vini rosati. Per questo motivo molti produttori si sono visti obbligati ad ampliare la gamma con vini rosati anche quando non ne hanno una specifica tradizione. Purtroppo spesso per la preparazione di questi vini ci si vede obbligati ad usare non le migliori uve, non i migliori cru, che sono destinati ai prodotti di più alta gamma. Il risultato è spesso un vino corretto ma non esaltante, anonimo.

Il Palagione produce questo rosato con una vendemmia anticipata di Sangiovese, per aumentarne l'acidità, necessaria in questa tipologia e con una fermentazione sulle bucce di solo 3 ore. Il risultato è un vino beverino buono per abbinamenti non impegnativi. Bello il colore, accattivante, un profumo floreale un po' selvatico, come se il Sangiovese spingesse alla porta per entrare nelle nostre sensazioni. Ma il Sangiovese si ferma lì, non riesce a sfondare, in bocca il vino è fresco e piacevole per la temperatura, non per struttura e persistenza.

Davvero straordinario l'abbinamento che ci ha proposto Roberto, sempre alla ricerca di nuove presentazioni, l'aggiunta delle fragole al polipo e gamberetti originale e ben riuscita. La vernaccia, molto più corposa del rosato si è abbinata meglio ai pesci affumicati.

ANTIPASTO - Tris di pesce affumicato, polipo gamberetti e fragole

abbinato a "HYDRA" (Vernaccia) e "SUNROSE'" (rosato)